

## DIVERSIFIKASI OLAHAN SAGU (*METROXYLON SAGU*) DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN EKONOMI KELUARGA PRA SEJAHTERA

Asriany<sup>1</sup>, Nurlinda<sup>2</sup>

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Palopo<sup>1,2</sup>

asrigb@yahoo.com<sup>1</sup>

### Abstrak

Salah satu Dharma dari Perguruan Tinggi Muhammadiyah adalah kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Konsep kegiatan pengabdian diarahkan agar dapat merubah konsep “*working for the community*” (bekerja untuk masyarakat) menjadi “*working with community*” (bekerja bersama masyarakat). Selain itu, untuk menjaga kontekstualisasinya, pengabdian dilakukan dengan mengubah paradigma pembangunan (*development*) menjadi paradigma pemberdayaan (*empowerment*). Aneka olahan Sagu (*Metroxylon Sagu*) adalah solusi dan strategi pemberdayaan dan pembinaan ekonomi pada keluarga pra sejahtera yang meliputi introduksi teknologi, produksi aneka olahan sagu, manajemen wirausaha, *visit company*, dan pendampingan terhadap wirausahawan olahan sagu yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini. Luaran yang dihasilkan berupa (1) metode rencana bisnis untuk pengembangan usaha aneka olahan sagu; (2) teknologi tepat guna dalam pemanfaatan sagu menjadi berbagai produk; (3) terjadi transfer ilmu pengetahuan dan teknologi; dan (4) produk berupa aneka olahan sagu komersil skala industri kecil. Selain itu, terjadi transfer ilmu pengetahuan dan teknologi antara mahasiswa yang sedang melakukan pengabdian bersama masyarakat bersama-sama dalam meningkatkan keberdayaan masyarakat untuk dapat sejahtera dan menikmati penghasilan yang lebih baik.

Kata Kunci: *diversifikasi, sagu, ketahanan pangan, kearifan lokal*

### I. Pendahuluan

Salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh perguruan tinggi adalah Program Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) yang saat ini diarahkan dapat merubah konsep “*working with community*” telah menggantikan konsep “*working for the community*”. Selain itu, untuk menjaga kontekstualisasinya, KKN-PPM dilakukan dengan mengubah paradigma pembangunan (*development*) menjadi paradigma pemberdayaan (*empowerment*). Atas dasar hal tersebut di atas, revitalisasi Kuliah Kerja Nyata menjadi Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) Perguruan Tinggi (PT) di seluruh Indonesia sangatlah penting untuk dilakukan sebagai bagian dari tugas perguruan tinggi.

Potensi ketersediaan sumberdaya pangan yang beragam dari satu wilayah ke wilayah lainnya di Indonesia sampai saat ini belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal. Berbagai kebijakan pemerintah yang cenderung mengabaikan bahan pangan lokal, menyebabkan ketergantungan bangsa Indonesia terhadap beras begitu tinggi. Sehingga, ketika kebutuhan beras dalam negeri tidak tercukupi, Indonesia harus mengimpor beras. Berbagai kajian telah dihasilkan untuk mengantisipasi

ketergantungan terhadap beras melalui alternatif bahan pangan lainnya yang dapat dibudidayakan di Indonesia.

Salah satu potensi unggulan yang dapat dikembangkan melalui KKN-PPM di Luwu Raya adalah melimpahnya tanaman Sagu. Tanaman sagu dalam kehidupan masyarakat Luwu (sebutan bagi etnik asli yang mendiami Luwu Raya), memiliki kedudukan yang sangat vital sejak dahulu. Pada tahun 1888, Gubernur Celebes Van Braam Morris memberikan catatan penting, bahwa dahulu Tana Luwu adalah endemik pohon sagu yang mengalahkan komoditas lain yakni jagung dan padi. Padi kala itu hanya digunakan sebagai bahan makanan oleh orang terkemuka saja, sedangkan mayoritas masyarakatnya memanfaatkan Sagu yang tumbuh secara liar dan melimpah. (D.F. Van Braam Morris, 2007: 38). Secara rinci, dalam catatan tersebut disebutkan taksiran produksi Sagu kala itu sebanyak 15.000 (lima belas ribu) pikul, mengalahkan produksi Rotan sebanyak 10.000 (sepuluh ribu) pikul, dan kopi di urutan ketiga sebanyak 6.000 pikul pertahun.

Pentingnya Sagu bagi Etnik Luwu dapat dilihat pada beberapa hal adalah, *pertama*, pada masa lalu masyarakat Luwu mengembangkan teknologi tepat guna pengolahan kayu, bagian kulit luar batang sagu (*Karurung*) digunakan sebagai dinding dan gelagar rumah bertiang yang banyak dijumpai utamanya rumah kebun (*Lantang-lantang*). *Kedua*, daun sagu juga digunakan sebagai atap rumah yang dikenal dengan atap rumbia. Atap rumbia memiliki nilai ekonomis dan keberadaannya tetap dipertahankan hingga kini. *Ketiga*, daun sagu digunakan pula sebagai anyaman atau wadah untuk menyimpan barang atau benda tertentu, terutama yang berkaitan dengan hasil ladang atau kebun (*Baka-baka*), dan atau digunakan sebagai tempat perbekalan oleh para petani (*Baku'*) yang biasanya mencari madu alam di daerah pedalaman Luwu seperti Limbong, Seko, dan Bastem (Basrin Malemba, 2014). *Keempat*, keberadaan pohon sagu di suatu areal tertentu mengindikasikan bahwa di sekitar daerah tersebut terdapat sumber air yang juga kaya dengan berbagai komunitas air tawar sebagai sumber kehidupan manusia.

Karena karakternya yang melekat dengan budaya setempat, maka pangan tradisional Sagu mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai pangan alternatif mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional. Menurut Syah dan Hariyadi (2004), terdapat beberapa potensi terkait dengan pengembangan pangan tradisional antara lain adalah: (1) pemberdayaan ekonomi masyarakat, (2) peningkatan pendapatan asli daerah, (3) peningkatan status gizi dan kesehatan

masyarakat, dan (4) untuk tujuan wisata boga. Akan tetapi, potensi yang besar tersebut dihadapkan pada masalah mutu atau kualitasnya yang rendah, baik ditinjau dari segi penampilan, daya tahan simpan, maupun kebersihannya, sehingga keamanannya bagi kesehatan juga rendah. Untuk mengatasi hal ini, maka dukungan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat diperlukan. Disamping itu, pangan tradisional juga merupakan salah satu bentuk dari kearifan lokal (*indigenous knowledge*) yang dimiliki daerah tertentu. Selama ini sudah sering kita saksikan bagaimana gerak langkah pembangunan akan lebih optimal jika kearifan-kearifan lokal dijadikan pijakan utama.

Menurut Papilaya (2009) dalam Alfons suatu produk dapat disebut sebagai kelompok pangan fungsional, bila: (1) produk pangan berasal dari bahan alami, (2) layak dikonsumsi sebagai bahan dari diet setiap hari, dan (3) mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna, memberikan peran khusus dalam proses metabolisme tubuh seperti meningkatkan imunitas tubuh, mencegah penyakit tertentu, membantu pemulihan tubuh setelah menderita sakit, menjaga kondisi fisik dan mental serta memperlambat proses penuaan. Mengacu pada definisi dan kriteria pangan fungsional tersebut, maka pati atau tepung sagu dan produk olahannya dapat dikelompokkan sebagai pangan fungsional. Dengan kata lain sagu disamping sebagai salah satu sumber pangan tradisional potensial, juga merupakan pangan fungsional yang dapat dikembangkan dalam diversifikasi pangan untuk mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional.

Menurut Alfons (2011) kandungan kalori sagu tidak jauh berbeda dengan beras dan jagung, bahkan melebihi kentang, sukun, ubikayu, ubijalar, dan yams (gembili dan uwi/ubi). Bahkan kandungan karbohidrat sagu melebihi beras dan bahan pangan lainnya. Kandungan protein sagu memang rendah, namun dapat dilengkapi dengan protein ikan dan sayuran melalui menu makan seperti papeda dan atau sagu lempeng atau ikan kuah, ikan bakar plus sayuran dalam masakan kapurung (menu khas etnik Luwu).

Pola konsumsi pangan rumah tangga di Indonesia pada umumnya masih didominasi oleh beras. Sagu di Sulawesi Selatan, yang didominasi etnik Luwu merupakan makanan pokok menyusul ubikayu, jagung, ubi jalar dan ubi-ubian lainnya. Sejak dahulu secara turun temurun masyarakat Luwu terbiasa memanfaatkan sumber-sumber pangan yang beragam itu sebagai basis pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai makan kecil. Pangan yang diolah dengan cara pengolahan tradisional dan dikonsumsi secara turun-temurun dikategorikan sebagai

pangan tradisional (Purwani, 2003; Darmawan, 2004; Thahir, 2004). Ini berarti bahwa sagu sebagai pangan tradisional juga mempunyai peran strategis dalam memantapkan ketahanan pangan lokal dan nasional.

Masalah utama yang biasanya muncul adalah minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi (penganekaragaman), bahan lokal termasuk sagu menjadi olahan yang berpotensi untuk menguatkan pangan, juga berpeluang dikembangkan menjadi komoditas ekonomi. Padahal, potensi Sagu yang melimpah di Luwu Raya dapat dikembangkan menjadi aneka kuliner, mulai dari yang tradisional sampai “modern”. Potensi Sagu dapat didiversifikasi menjadi aneka olahan yang orientasinya menuju pada dua hal; *pertama*, penguatan ketahanan pangan nasional yang telah dicanangkan bahkan masuk dalam program Nawa Cita Pemerintah. *Kedua*, pemberdayaan ekonomi masyarakat pra-sejahtera untuk menaikkan pendapatan keluarga.

#### Identifikasi Masalah

- a. Lemahnya pengetahuan teknis masyarakat petani sagu mengenai potensi diversifikasi (penganekaragaman) olahan sagu yang bahan bakunya melimpah. Padahal selain dijadikan kapurung (masakan khas Luwu), Sagu juga dapat dijadikan Mie Sagu, Tepung Sagu, Makanan Pendamping ASI, Kapurung Instan, Bagea, dan berbagai olahan yang potensial diproduksi massal untuk meningkatkan perekonomian warga.
- b. Belum adanya Teknologi Tepat Guna Sederhana dalam rangka penyediaan dan transfer teknologi bagaimana proses diversifikasi olahan Sagu yang memiliki nilai gizi dan ekonomis tinggi, serta dapat memperkuat visi pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan.
- c. Warga belum pernah diberikan pelatihan mengenai penatalaksanaan pengelolaan usaha pengolahan Sagu menjadi aneka olahan yang bergizi dan nilai ekonomis yang tinggi. Diperlukan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut.
- d. Perlunya pendampingan menyusun bisnis plan sederhana produk aneka olahan sagu, sehingga masyarakat memiliki pengetahuan dan kemampuan mengembangkan Home Industri aneka olahan sagu.
- e. Pentingnya membangun jiwa entrepreneurship melalui motivasi dan stimulus modal dan alat usaha, sehingga masyarakat pra sejahtera memiliki gairah

membangkitkan ekonominya melalui aneka olahan sagu yang banyak di sekitarnya.

## 2. Metode Penelitian

Pelaksanaan program kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan dengan tujuan yang diharapkan. Adapun metode pendekatan program yang dilakukan seperti yang terlihat dalam tabel ini berikut:

- a. Model eko-efisiensi (*eco-development*). Konsep eko-efisiensi diterapkan dengan memadukan antara kepentingan ekonomi dan ekologi. Secara rinci, konsep eko-efisiensi oleh Soemarwoto (2001) dimaksudkan untuk mencapai keuntungan ekonomi tanpa mengabaikan ekologi sebagai pilar lingkungan hidup dalam keberlanjutan kehidupan manusia. Pemberdayaan masyarakat harus dapat meningkatkan kemandirian secara ekonomi, tetapi harus bersimbiosis mutualis dengan kelestarian lingkungan hidup termasuk kearifan lokal yang menjadi pandangan hidup masyarakat tertentu.
- b. Model *Center for Environment and Society*. Model ini juga diterapkan dengan memanfaatkan penggunaan secara produktif “*social capital*” masyarakat dalam memecahkan permasalahan dalam mengolah Sagu. Unsur *social capital* yang dapat dijadikan faktor pendukung pelaksanaan program kegiatan ini salah diantaranya adalah konsep *Tudang Sipulung* (duduk bersama menyelesaikan masalah), yang berujung pada meningkatnya sikap gotong royong.
- c. Model *Entrepreneurship Capacity Building (ECB)*. Model ini menurut Kurana (2008) diterapkan dengan; (1) memperkaya wawasan, sikap, dan keterampilan usaha, (2) membuka peluang, (3) memfasilitasi, dan (4) memonitor dan mengevaluasi.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Program KKN-PPM di STIE Muhammadiyah Palopo dilaksanakan dan dikoordinir oleh Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Kegiatan diawali dengan pembekalan kepada mahasiswa. Pada kegiatan tersebut, mahasiswa diberikan materi tentang Dasar dan Filosofi KKN-PPM, Administrasi dan Manajemen KKN-PPM, dan materi Al-Islam Kemuhammadiyah sebagai ruh dan nafas pembinaan masyarakat.



Gambar 1. Pembekalan, Bimtek Mahasiswa, Penerimaan Mahasiswa KKN-PPM

Tahap selanjutnya dilaksanakan Seminar Program yang dihadiri oleh warga dan perangkat desa yang diundang oleh mahasiswa KKN-PPM. Secara garis besar, program yang disepakati dikelompokkan menjadi 3 (tiga) kelompok, yakni: program sosial keagamaan, program fisik, dan program diversifikasi produk olahan sagu yang menjadi tema utama dalam kegiatan KKN-PPM.

#### *Koordinasi Bumdes dan Pembentukan Kelompok*

Salah satu tahapan penting dalam kegiatan Program KKN-PPM “Diversifikasi Olahan Sagu (*Metroxylon Sagu*) Pada Keluarga Pra Sejahtera, adalah melakukan kordinasi dengan warga khususnya ibu-ibu dan kaum perempuan yang memiliki potensi ekonomi melalui usaha rumahan. Kordinasi dan sosialisasi dilakukan terhadap kelompok sasaran dan pemuka masyarakat, dengan mengundang segenap jajaran perangkat desa Mulai dari BPD, Ketua RW, Ketua RT, Kelompok Tani, Tokoh Masyarakat, Tokoh Agama, dan Tokoh Pemuda beserta seluruh mahasiswa peserta KKN-PPM. Perempuan yang terlibat dikelompokkan menjadi 2 kelompok besar yang masing-masing terdiri dari 10 (sepuluh) orang. Kelompok Kambo 1 (satu) yang fokus memproduksi Bagea dan mie sagu, dan kelompok Kambo 2 (dua) yang fokus pada produksi tepung sagu.

#### *Bimbingan Teknis Produksi*

Renyah, gurih, dan manis begitulah kira-kira gambaran saat mencicipi kue yang satu ini. Dengan rasa dan aroma yang unik, kue ini mampu memikat siapa saja yang mencobanya. Inilah kue bagea, salah satu kue khas masyarakat Luwu. Bagea yang berbahan dasar tepung sagu ini, memiliki berbagai macam rasa seperti kenari, kacang dan wijen. Pada kegiatan Bimtek Produksi Bagea, mahasiswa KKN-PPM melibatkan tutor yang berpengalaman dalam kegiatan produksi Bagea. Pada bimtek ini, dibuat bagea dengan aneka rasa sebanyak 97 (sembilan puluh tujuh) bungkus berat bersih 500 g/bungkus, dengan nilai jual Rp. 15.000 x 97= Rp. 1.455.000. kegiatan tersebut

juga disupervisi oleh Luah Kambo, dibuka dan ditutup oleh ketua STIE Muhammadiyah Palopo. Para perempuan di kelurahan Kambo sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut, tetapi untuk mempertahankan efektifitas dan kualitas, jumlah peserta bintek dibatasi sejumlah 30 (tiga puluh) orang.

Tepung sagu adalah salah satu jenis bahan makanan yang kaya akan karbohidrat atau pati. Namun kelemahan dari tepung sagu adalah kandungan gizi lainnya yang masih sangat sedikit. Kandungan yang terdapat dalam tepung sagu adalah protein, karbohidrat, serat, kalsium, zat besi, lemak, tiamin, asam karbonat dan karoten. Namun yang mendominasi adalah karbohidrat. Di Indonesia sangat banyak produk tepung sagu yang mudah didapatkan. Kita dapat memilih sesuai dengan kebutuhan, namun jangan lupa untuk melihat komposisi apakah masih murni atau sudah tercampur dengan bahan lainnya. Tepung sagu yang diproduksi oleh kelompok Kambo 2 (dua) adalah murni berasal dari sagu dan tidak dicampur dengan bahan lain. Sebagai sumber energi, sagu memiliki kandungan protein paling unggul diantara makanan pokok seperti beras, jagung, singkong dan kentang. Dibandingkan dengan tepung jagung dan tepung beras, kandungan karbohidrat tepung sagu relatif lebih tinggi yaitu sebesar 381 per 100 gram.

Ditinjau dari kadar vitamin dan mineral, sagu juga memiliki kadar yang lebih rendah dibandingkan dengan bahan makanan pokok lainnya. Menyadari potensi gizi sagu yang tidak selengkap dan sebaik bahan makanan pokok lain, sagu harus dikonsumsi bersama-sama dengan bahan lain yang lebih baik kadar gizinya (Endah Ernawati, 2018: 33). Pada kegiatan pertama, kelompok ini telah menghasilkan sebanyak 124 (seratus dua puluh empat) bungkus tepung sagu siap dipasarkan. Setiap kemasan diisi tepung sagu sebanyak 500g dengan harga jual grosir Rp. 9.000. x 124= Rp. 1.116.000. Pada kegiatan selanjutnya, kepala desa telah berkordinasi dengan Pemerintah Kota Palopo untuk dapat dibantu mengembangkan usaha yang sangat propektif tersebut.

Sagu adalah salah satu makanan pokok non-beras di kelurahan Kambo. Kondisi geografis yang memiliki rawa-rawa sangat baik sebagai tempat tumbuhnya endemik sagu. Olehnya itu, sagu memiliki daya jual yang strategis dalam upaya mengembangkan penganeekaragaman pangan di daerah, sesuai dengan kearifan lokal masyarakat Indonesia di setiap daerah. Salah satu bentuk diversifikasi pangan adalah mengolah sagu menjadi mie sagu. Mie adalah salah satu makanan favorit bagi siapapun, yang saat ini didominasi oleh produk mie instant yang berbahaya bagi

kesehatan. Mie Sagu adalah salah satu bahan makanan yang terbuat dari tepung sagu yang telah direbus dengan menggunakan air hangat, selain itu mie sagu juga bertekstur lembut dari mie- mie biasa. Masyarakat sangat antusias, karena selain kapurung sebagai makanan pokok, mereka juga sudah memiliki keterampilan untuk membuat mie sagu di rumahnya masing-masing.



Gambar 2. Bimtek Produksi Bagea



Gambar 3. Penjemuran Sagu

#### *Bimbingan Teknis Pengemasan*

Label dan kemasan adalah salah satu bagian dari produk berupa keterangan baik gambar maupun kata-kata yang berfungsi sebagai sumber informasi produk dan penjual. Label pada kemasan umumnya berisi informasi berupa nama atau merek produk, bahan baku, komposisi, informasi gizi, tanggal kedaluwarsa, isi produk dan keterangan legalitas. Dalam Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan diatur pemberian label pada produk. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan.

#### *Pemasaran*

Produk olahan sagu perdana yang dilakukan dalam KKN-PPM, dipasarkan langsung melalui Koperasi Civitas Akademika Perguruan Tinggi Muhammadiyah di kota Palopo. Dari pantauan tim, selama 9 (sembilan) hari, produk tersebut sudah habis, karena mahasiswa KKN-PPM sangat massif dalam proses pemasaran melalui



medsos, khususnya Watshap. Rincian penerimaan pada produksi perdana adalah: Bagea Rp. 2.571.000, tepung Sagu Rp. 1.116.000, Mie Sagu Rp. 500.000. keseluruhan hasil penjualan dimanfaatkan untuk membenahi sarana dan prasarana usaha dan rencana produksi massal aneka olahan Sagu. Pada akhir kegiatan, dilakukan monitoring dan evaluasi dilakukan secara menyeluruh mulai dari saat survei awal di lapangan, *Focus Discussion Group*, sampai pada saat berakhirnya kegiatan. Sebagai tindak lanjut tim pengusul melakukan pengukuran kemajuan program dalam meningkatkan kualitas, kinerja, atau produktivitas program pendampingan pemberdayaan, sehingga fokus ditujukan kepada input, proses, output, dan manfaat yang diperoleh.

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang telah dilakukan, dapat diuraikan simpulan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan tema Diversifikasi Olahan Sagu (*Metroxylon Sagu*) pada Keluarga Pra Sejahtera Menuju Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal dan Pemberdayaan Ekonomi, dapat meningkatkan potensi ekonomi khususnya pada perempuan. Kegiatan tersebut berhasil memadukan antara kepentingan ekonomi dengan kearifan lokal masyarakat di bidang pangan yang terbuat dari sagu.

#### Daftar Pustaka

- [1] Alfonfs, J.B dan Rivaie, A.A. 2011. Sagu Mendukung Ketahanan Pangan Dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim, Perspektif' Vol. 10 No. 2 /Des 2011. ISSN: 1412-8004.
- [2] Ernawati. 2018. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Vol. 14, No. 1, Februari.
- [3] Malemba, Basrin "Sagu (Tawaro) dan Kehidupan Etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara" Jurnal Paramita Vol. 24, No. 2 - Juli 2014.
- [4] Morris, D.F. Van Braam, 2007. Het Landschap Loehoe, Geetrokken uit een Rapport van den Gouverneur van Selebes, deen her diterjemahkan oleh H.A.M. Mappasanda dengan Judul"Kerajaan Luwu: Catatan Gubernur Celebes 1888 D.F. Van Braam Morris" Cet. II; Makassar.
- [5] Papilaya, E.C. 2009. Sagu untuk Pendidikan Anak Negeri. IPB Press, Bogor.
- [6] Purwani, E.Y. 2006. Mi Sagu: Perbaikan Mi Gleser dengan Sentuhan Teknologi. Balai Besar.
- [7] Purwani, E.Y. dan N. Harimurti. 2006. Laporan Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pengolahan Mi Sagu. Balai Besar Penelitiandan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.